



Paula Teixeira

OPINIÃO

Segurança alimentar está nas mãos de cada um e nós podemos ajudar!

Acredita-se que se poderia evitar a maioria das doenças transmitidas por alimentos se estes fossem manuseados com segurança do “prado ao prato”.

14 de Junho de 2018, 10:53

A alimentação é uma necessidade fundamental do Homem. Os consumidores esperam que os alimentos que compram e consomem sejam apetecíveis, nutritivos e, ao mesmo tempo, seguros. Este último aspeto significa que os alimentos consumidos não podem colocar a saúde do consumidor em perigo. Mas, como diz o velho provérbio chinês, “quem não tem alimento, tem um problema, quem tem alimentos, tem vários problemas”. De facto, as toxinfecções alimentares (doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogénicos) são um problema grave. De acordo com as estimativas da Organização Mundial de Saúde (OMS), 23 mil

peessoas adoecem e cinco mil morrem, anualmente, na Europa, na sequência da ingestão de alimentos contaminados.

Os consumidores estão, hoje, mais conscientes das questões de segurança alimentar do que nunca, mas, curiosamente, uma grande parte das toxinfecções alimentares está associada à preparação e ao consumo de alimentos nas nossas casas. A exposição dos alimentos a temperaturas de aquecimento ou de refrigeração inadequadas e, ainda, algumas práticas de higiene incorretas, são as violações de segurança alimentar identificadas com maior frequência. Acredita-se, portanto, que se poderia evitar a maioria das doenças transmitidas por alimentos se estes fossem manuseados com segurança do “prado ao prato” – e o consumidor pode, a este nível, ter um papel determinante!

A comunicação de risco, uma das etapas que compõem a análise de risco – base da política de segurança dos alimentos – visa “dotar os consumidores e o público em geral da informação necessária para fazerem uma escolha consciente e sustentada”. Várias iniciativas têm sido levadas a cabo em todo o mundo com o objetivo de reduzir o impacto das doenças transmitidas por alimentos, informando, inclusive, os consumidores sobre práticas de segurança alimentar em casa. Mas, estarão estas estratégias de comunicação de risco a ser eficazes? Estarão a ser comunicados os riscos mais significativos e as melhores formas de os controlar? As campanhas de comunicação de risco estarão a chegar às populações-alvo? Estarão a ser utilizados os canais de comunicação mais eficazes? Os consumidores entenderão as mensagens? Os consumidores confiarão nas fontes de informação? Estarão identificadas as barreiras à comunicação eficaz com cada grupo-alvo? Terão as práticas e comportamentos de segurança alimentar melhorado muito?

A verdade é que – por exemplo – apesar de várias campanhas aconselharem os consumidores a não lavar o frango para evitar a propagação de *Campylobacter*, esta prática é, ainda, uma rotina nas

cozinhas das pessoas. Simultaneamente, ainda que vários sites e outras fontes de informação alertem para o risco de contração de *listeriose* nas mulheres grávidas e as suas respetivas consequências, muitas mulheres continuam a consumir alimentos de alto risco durante a gravidez. Destaque-se, ainda, o caso dos lanches das crianças, que, frequentemente, incluem alimentos perecíveis – como é o caso, por exemplo, do fiambre –, armazenados à temperatura ambiente por longos períodos de tempo. É preciso esclarecer: quantos frigoríficos domésticos funcionam à temperatura recomendada? Quantos consumidores sabem qual é esta temperatura? E quantos a verificam?

Cabe à comunidade científica, às autoridades e ao mercado encontrar as melhores estratégias para ajudar os consumidores a mitigar os riscos alimentares. Mais do que aumentar o conhecimento e a perceção de risco, será necessário influenciar o comportamento de risco das pessoas. É este o propósito da equipa multidisciplinar do projeto [SafeConsume](#) - *Safer food through changed consumer behavior: Effective tools and products, communication strategies, education and a food safety policy reducing health burden from foodborne illnesses.*

Investigadora da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, no Porto